

Rosamonti 2019 di Cantine Tommasone, un travolgente sorso d'Ischia

scritto da Amanda Arena | 01/09/2020



Il rosato dell'azienda vitivinicola ischitana, nato dall'incontro tra Aglianico e Piediroso, affascina per i suoi profumi e l'eccellente equilibrio acido-sapido

È garbato nel nome, **Rosamonti IGT Epomeo Rosato 2019** delle **Cantine Tommasone**. Il racconto in rosa dell'azienda incastonata nella **località Fango di Lacco Ameno**, nella parte nord-occidentale dell'isola d'Ischia. Oggi è curata da **Lucia Monti** e dal marito **Giuseppe Andreoli**, i padroni di casa della quinta generazione.

Rosamonti 2019: un racconto elegante e delicato

Rosamonti 2019 è un blend di uve Aglianico 80% e Piediroso 20% provenienti dal vigneto Tenuta Le Coste, raccolte a mano nella terza settimana di settembre.

Figlio del terroir di origine vulcanica, che gli dona appagante mineralità, questo rosè narra del mare, del sole e del vento delle colline ischitane. In un momento di relax tra amici, in terrazza o a bordo piscina, è ideale da sorseggiare nelle sere di fine estate.

È un po' come ascoltare una storia dal tono gentile, che stimola la nostra curiosità...

Rosamonti è ottenuto da uve diraspate, pigiate e pressate in modo soffice. Il mosto fiore viene prima decantato a una temperatura di circa 8-10°C e poi sottoposto a una lenta fermentazione in acciaio inox per 15 giorni, dove continua la **maturazione con frequenti bâtonnage**. Segue poi l'affinamento in bottiglia.

Il rosè dai profumi coinvolgenti di Tommasone

La sua veste è di color rosa molto luminoso con riflessi ramati. Al naso incanta con sentori intriganti di fragoline di bosco, fiori bianchi, macchia mediterranea ed erbe aromatiche. In bocca spiccano le note minerali abbracciate da rimandi di brezza marina, di fiori di campo e da una punta ammandorlata. È morbido e vellutato, pulito ed elegante, dalla moderata acidità. Il sorso coinvolge e trascina nell'anima d'Ischia, intensa come sempre.

Il Rosamonti è un vino versatile da abbinare a crostacei, crudità di mare o alla pizza. È ottimo anche con la mozzarella di bufala.

Cantine Tommasone, una lunga tradizione di famiglia

La storia dell'[azienda Tommasone](#) nasce dall'amore per Ischia, l'Isola Verde conosciuta in tutto il mondo. Qui la viticoltura ha origini antichissime. Ogni anno la tradizione si rinnova con il rito della vendemmia "eroica" tra cieli tersi e vigne a picco sul mare.

La Cantina vanta un'esperienza vitivinicola tramandata di padre in figlio, iniziata oltre cent'anni fa col nonno Tommaso detto Tommasone. La filosofia "*del fare poco per fare meglio*" è rimasta immutata nel tempo. Produrre vini di eccellente qualità, che siano una felice sintesi tra la valorizzazione dei vitigni autoctoni e l'innovazione tecnologica. I punti chiave della produzione aziendale sono lo stretto legame con il territorio, l'artigianalità e l'attenzione per una buona agricoltura.

Ogni vino di Tommasone esprime il microcosmo mediterraneo dell'isola attraverso profumi e suggestioni scintillanti e mai banali, che emozionano per la loro capacità evocativa.

Azienda Agricola Tommasone

Via Provinciale Lacco Fango, 144 - Lacco Ameno (NA)

[Sito web](#) - [Facebook](#) - [Instagram](#)